

früher „Der Ostmärker“
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die „Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg. | Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 15. Bromberg, den 23. Juli 1933.

Die Fütterung im Ferkelstall.

Von Dr. Wilsing, Nedlitz i. Anhalt, ehemals Direktor der Wiesenbauschule Bromberg *).

Die Fütterung im Ferkelstalle bezieht sich natürlich nicht nur auf die Ferkel, sondern, in erster Linie sogar, auch auf die Zuchtsau. Wenn man bedenkt, daß die Ernährung des Muttertieres einen großen Einfluß auf die Beschaffenheit der Milch ausübt, dann ist es verständlich, daß man nach der Geburt nicht plötzlich mit dem Futter wechseln darf, sondern diejenige Futtermischung, welche nach der Geburt für richtig gehalten wird, bereits einige Zeit (8—14 Tage) vor der Geburt zu reichen hat, damit sich der Körper daran gewöhnt hat, wenn die Ferkel erscheinen.

Sodann hat man noch ein weiteres Augenmerk auf den Umstand zu richten, daß die Sau auch während der Tragezeit wie auch während der Säugezeit selbst an Körpergröße zunimmt, also „wächst“. Die Ferkel nehmen aber in von Tag zu Tag stärkerem Maße ihre Nahrung aus dem Mutterkörper, sodaß ein besonders großer Bedarf an Nährstoffen zu decken ist. Mit andern Worten: die Sau muß kräftiger gefüttert werden als ein anderes Schwein im gleichen Alter, und trotzdem wird sich nicht vermeiden lassen, daß die säugende Sau an Gewicht abnimmt. Dieser Gewichtsverlust darf aber nicht zu groß werden, wenn nicht Muttertier und Ferkel darunter leiden sollen. Ein Verlust von 20—30 Pfund ist erträglich, schadet nichts; aber mehr darf es nicht werden. Tritt aber wirklich eine größere Gewichtsabnahme ein, so ist das ein Zeichen, daß das Futter nicht richtig zusammengesetzt ist; meist fehlt es dann am Eiweiß; man wird dann also eiweißreiches Futter zuführen. Solches kann sein: Magermilch, Klee, oder auch Fischmehl oder Fleischmehl, wenn dies nicht zu teuer wird.

Wie oben gesagt, soll die Fütterung bereits in der Tragezeit Rücksicht auf den Zustand des Tieres nehmen. In der ersten Zeit der Trächtigkeit ist sehr vorteilhaft der Weidegang, gibt er doch ausreichende Bewegung in frischer Luft, also das Natürlichste und Gesündeste, was man sich für Mutter und Junge nur denken kann. Zumeist genügt auch die Weide. Muß man im Stalle füttern, dann suche man die fehlende Weide durch Grünfutter zu ersetzen. Ist auch das nicht zu haben — wie im Winter — dann nimmt man Rüben, die mit Kaff, Spreu oder Häcksel vermischt werden.

Je weiter die Tragezeit fortschreitet, also die Frucht im Mutterkörper mehr und mehr wächst, desto mehr muß man füttern, desto mehr muß das Futter so eingerichtet werden, daß es dem der säugenden Sau paßt. Und dazu gehört, daß das Futter recht vielseitig sei, damit sich der Mutterkörper sozusagen alles das heraussuchen kann, was er in seinem fortwährend sich ändernden Zustande gebraucht. Als ein solches Futter kann man nehmen eine Mischung von Roggen, Gerste, gesiebtem Haferschrot, und dazu Eiweiß in Form von Fleischmehl, Fischmehl, Hefe, Milch usw. und zwar nimmt man von Roggen, Haferschrot und Eiweiß je ein Fünftel der Menge und an Gerste zwei Fünftel und gibt dann pro Zentner eines solchen Gemisches 1 Pfund Schlämmkreide zu. Etwa 3—4 Wochen vor der Geburt wird die Anforderung der Sau an das Futter am stärksten. Neben dem gewöhnlichen Grundfutter gibt man pro Tag 2—4 Pfund von der angeführten Mischung zu. Wieviel man füttern muß, kann man nur durch ständige Kontrolle des Gewichts feststellen; denn selbstverständlich darf die Sau während der Tragezeit nicht abnehmen, im Gegenteil, sie muß zunehmen.

Die Tragezeit der Sau dauert 109—133 Tage; darin liegt ein Unterschied von 24 Tagen, also mehr als 3 Wochen. So ungewiß also der Zeitpunkt der Geburt zu berechnen ist, umsomehr muß man dem Gewicht der Sau Beachtung schenken und demgemäß die Fütterung einrichten.

Wenn die Geburt herannaht, was man an dem Senken des Bauches, dem Zusammenfallen der Seiten, dem Anschwellen der Scham merkt, dann gibt man ein suppiges Futter, bestehend aus Weizenkleie und Haferschrot. Ein solches Futter begünstigt die Milcherzeugung, andererseits ist es eine Vorbereitung zur Fütterung während der ersten Zeit nach der Geburt; denn dann ist das Muttertier in einem krankhaften Zustand; die gewaltige Veränderung, die in seinem Körper vor sich gebt, verlangt, daß man an ihn nicht noch große Anforderungen für die Verdauung stellt. Deshalb erhält die Sau acht Tage lang lauwarme Suppen aus Hafer-, Gersten- und Leinmehl; und man setzt dann, vom dritten Tage an, allmählich etwas von derselben Futtermischung zu, welche das Tier dann weiterhin bekommt. Nur nicht wechseln, sondern die ganze Säugezeit hindurch ein möglichst gleichmäßiges Futter halten. Man kann auch geschnittene Möhren, auch Runkeln und geschnittenen Grünklee geben, anfangs wenig, allmählich mehr. Einige Landwirte verfüttern auch wohl gedämpfte Kartoffeln an säugende Säue; andere sind sehr dagegen, weil sie behaupten, daß Kartoffel ein fetterzeugendes Futter sei und deshalb der Sau schade. Ich weiß das nicht; mir will aber scheinen, daß eine Kartoffelfütterung — wenn sie nicht übertrieben wird — nicht schaden kann, weil es der Sau wohl nichts tut, wenn sie auch etwas Fett ansetzen sollte; — ich glaube kaum, daß das während der Säugezeit viel sein wird. Auf alle Fälle aber ist Sauerfutter

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

gänzlich zu vermeiden, weil sonst die Ferkel sofort Durchfall bekommen und dabei sehr leicht eingehen können, auf alle Fälle aber sehr im Wachstum zurückgeworfen werden. Aus dem Grunde muß der Futtertrog auch stets nach dem Fressen geleert und mit Kalkmilch ausgescheuert werden, damit der Trog nicht durch die Futterreste versauert; denn dann tritt ebenfalls die gesundheitliche Schädigung ein.

Neben dem festen Futter, welches — allmählich — an die Stelle der Suppen tritt, kann man auch Magermilch geben; dafür kann man dann von dem Eiweißfutter (Fischmehl oder dgl.) etwas abziehen und zwar pro 3 Liter Milch ein Drittel des Eiweißfutters weniger.

Die Ferkel selbst saugen vorerst mal 3 Wochen lang unentwegt. Dann soll man sie allmählich an etwas Festes gewöhnen. Man streue ihnen in einen besonderen Trog, den die Alte nicht erreichen kann, einige Weizenkörner, oder Gerste, oder Buchweizen; sie nehmen erst spielerisch, dann aber mit Freuden die dargebotene Frucht. Am besten ist es, sie in dieser Zeit täglich einige Stunden von der Mutter zu entfernen und ihnen gleichzeitig — von Tag zu Tag etwas mehr — Trockenfutter hinzuwerfen; sie nehmen dann täglich mehr davon an. Dann geht man über zu einem Gemisch von Gerstenschrot und Fischmehl (oder Fleischmehl oder einem anderen Eiweißfutter) und zwar mischt man 6 Teile Schrot mit einem Teile Eiweiß. Allmählich gibt man dann in das Gemisch auch Roggenschrot, Haferschrot hinzu und kommt so zu dem Futter, das ich oben angegeben habe.

Die Natur sorgt dafür, daß die jungen Tiere allmählich selbständig werden sollen. Die Milchergiebigkeit der Mutter läßt nach; desto mehr halten sich die Jungen an das Trockenfutter. Aber — wir sehen das an Kuh, Ziege und Schaf, daß sich bei fortlaufendem Säugen auch die Milch länger hält. Das ist im Interesse der Sau auch nicht gut. Deshalb greift man ein und „setzt die Ferkel ab". Man nimmt sie der Sau fort und gibt ihnen anfangs neben dem Trockenfutter noch Magermilch, die aber auch bald allmählich abgezogen werden kann, wenn man sie anderweitig verwerten will. Das „Absetzen" nehmen manche schon mit 4 Wochen vor. Das ist eigentlich zu zeitig; meist läßt man sie 6 Wochen saugen; sollen die Ferkel aber als Zuchttiere herangezogen werden, dann läßt man sie am besten 8—10 Wochen bei der Mutter.

Landwirtschaftliches.

Gegen die Rübenfliege bzw. deren Larve, die innerhalb des Blattes ihre Fraßgänge treibt, spritzt man mit einer Lösung, die auf 400 Liter Wasser 20 Kilogramm Chlorbarium enthält. Die Unterseite der Blätter muß besonders getroffen werden. Die Kosten betragen etwa 2,50 M. je ¼ Hektar. Wo es hierfür schon zu spät ist, geht man gegen die Fliege selbst vor. Man spritzt jede fünfte Rübenreihe mit einer Mischung, die auf 10 Liter Wasser 40 Gramm Fluornatrium und 400 Gramm Zucker enthält. Die Süßigkeit lockt die Insekten herbei, das Fluornatrium vergiftet sie dann. Trockenes Wetter ist für das Gelingen Vorbedingung.

—r—.

Viehzucht.

Sorgfältige Nabelpflege verhindert Jungtierkrankheiten! Ein großer Teil der Jungtierkrankheiten tritt durch den Nabel in den Tierkörper ein. Die Ansteckungsgefahr besteht, solange der Nabel nicht eingetrocknet ist, also hauptsächlich in den ersten vier Tagen. Beginnt dann der Nabel noch nicht einzutrocknen und ist gar die Umgebung des Nabels geschwollen und eitrig, so ist Gefahr im Verzuge! Einen wie großen Einfluß Nabelpflege hat, wissen wir aus der Statistik der Säuglingssterblichkeit. Sie ist nichts weiter als die Beobachtung peinlichster Sauberkeit. Dazu gehört auch im Viehstall, daß bei der Nabelbehandlung die Hände desinfiziert und die benutzten Instrumente vorher ausgekocht werden. Wenn der Nabel nicht schon beim Geburtsvorgang abgerissen ist, dann muß er etwa 6 Zentimeter von der Bauchwand mit einem ausgekochten Leinwandstreifen abgebunden und dahinter abgeschnitten werden. Dann wird der Nabelstumpf sofort mit Jodtinktur bepinselt, was in den nächsten Tagen zu wiederholen ist, und dann mit Holzteer bestrichen. Durchaus falsch ist es, Kälber bei der Mutter zu belassen. Vielmehr bringe man sie sofort nach der Geburt in einen ausgekalkten und vorher keimfrei gemachten Verschlag mit sauberer Einstreu. Fohlen verbleiben mit der Stute in einem Losstall, der ebenfalls eine tadellos saubere Einstreu von gesundem Stroh erhalten hat. Diese Vorsichtsmaßnahmen erscheinen viel umständlicher, als sie es in Wirklichkeit sind.

Hadu.

Geflügelzucht.

Hühnerhaltung im Garten. Die Nutzung des Kleingartens in Verbindung mit Hühnerzucht wird noch viel zu wenig durchgeführt. Die verschiedenen Siedlungspläne sehen fast immer die Abgrenzung eines bestimmten Teils der Gesamtfläche als Hühnerlaufraum vor, aber meist nur zum Schaden der Tiere und des Siedlers: Der Boden wird gar bald „hühnermüde", d. h. durch die Ausscheidungen der Tiere verseucht, und allerlei Krankheiten sind die Folge. Man kann sich aber helfen und braucht auf Hühnerhaltung nicht zu verzichten. Voraussetzung ist, daß der Garten so eingefriedigt ist, daß ein Überfliegen nicht möglich ist. Hierbei wäre die Wahl der Rasse bzw. Anwendung von Flügelklammern zu berücksichtigen.

*

Dann stelle man das Hühnerhaus in die Mitte des Gartens. Nun wird die ganze Fläche in vier Teile geteilt und der eine Teil für dieses Jahr als Hühnerlaufraum bestimmt, durch Maschendraht von der übrigen Fläche getrennt. Jedes Jahr wechselt man mit dem Auslauf durch einfaches Versetzen der einen Drahtwand. So wird kein Geländeteil „hühnermüde", und die fortgesetzte Düngung trägt auch noch zum guten Gedeihen der nachher angebauten Pflanzen bei. Während die Hühner das erste Viertel belaufen, trägt das zweite die Frühgemüse, in das dritte kommen die im Hochsommer erntereifen Sachen, während das vierte mit Kohl für den Winterbedarf, Sellerie und anderen Knollengewächsen bepflanzt wird. Für einen Kükenstall mit Auslauf findet sich auf abgeernteten Beeten immer noch ein Plätzchen. In einem Garten von 4—500 Quadratmetern Fläche können bei solcher Einteilung stets 10 bis 12 Hühner in bester Gesundheit und zum Wohle beider Teile gehalten werden.

Sch.

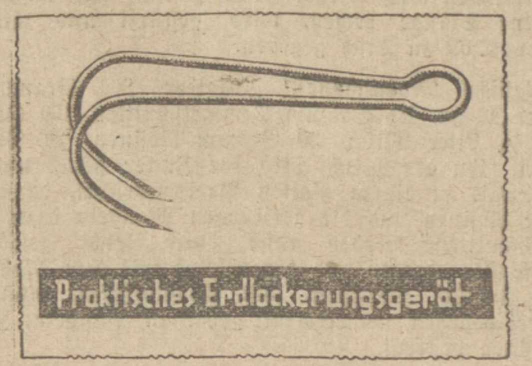
Bienenzucht.

Das Räuberunwesen auf den Bienenständen. Der imkerliche Anfänger möge wohl unterscheiden zwischen Räuberei, Vorspiel und starkem Fluge beim Füttern. Räuberei äußert sich im Gegensatze zu sonst starkem Bienenfluge in folgenden Anzeichen: Der Flug ist stark. Die Bienen kommen wie ein Pfeil aus dem Flugloche des beraubten Stockes geschossen, sehen sich nicht um, orientieren sich nicht. Die anziehenden Räuber schweben vor den Flugöffnungen in der Luft stille, fast unbewegt; die Beine hängen herab, schlenkern, im Gegensatze zu den Arbeiterinnen, die beim Flug die Füße an den Leib gezogen haben. Sie fahren blitzschnell auf das Flugloch zu, wenn sie instinktiv fühlen, daß die Gelegenheit zum Eindringen günstig erscheint, reißen aber sofort wieder aus, wenn sie angegriffen werden. Fängt man eine aus dem beraubten Stocke herauskommende Biene rasch ab und drückt sie sachte auf den Hinterleib, so gibt sie durch den Mund ein gelbes Bläschen von sich: das geraubte Honiggut. Das ist wohl das sicherste Anzeichen der Räuberei. Wenn wir die Heimat der Räuber kennen lernen wollen, bestreuen wir die herauskommenden Bienen mit Mehl oder feingeriebener Kreide. Wo die „Müller" einziehen, ist auch ihre Heimat. Man unterschätze die Räuberei niemals! Wo sie nicht beachtet wird, raubt bald alles auf dem Stande, und das Ende ist nicht mehr fern.

Weiaert.

Obst- und Gartenbau.

Warum hacken bzw. lockern wir den Boden? 1. Um den Nährstoffentzieher unserer Kulturpflanzen, das Unkraut, zu vertilgen, 2. um die Nährstoffe in der Ackererde zu vermehren. Der Pflanzenkörper baut sich zum Teil aus Stickstoff auf. Für die Pflanze ist der Humus die Stickstoffquelle. Nun besteht die Luft zu rund ¾ aus Stickstoff. Zwischen Luft und Erde findet ein starker Kräfteaustausch statt. Humus und Pflanze nehmen mit dem Luftstickstoff eine fortgesetzte Selbstdüngung vor. Diese Kraftzufuhr aus der Luft versagt aber, wenn der


Praktisches Erdlockerungsgerät

Boden hart wird und verkrustet. Darum bedeutet Lockerung gewissermaßen eine Düngung, 3. um die Lebenstätigkeit der Bodenbakterien zu vermehren. Bekanntlich haben die Bodenbakterien einen beträchtlichen Anteil am Wachstum unserer Pflanzen; durch ihren Stoffwechsel bringen sie im Boden Wärme hervor und tragen so zur Fruchtbarkeit bei; sie sind unsere kleinen Bergleute, die in der Erde „Kohlenhydrate“ für uns zutage fördern. Diese kleinsten Lebewesen brauchen aber wie wir Sauerstoff zum Leben. Darum finden wir sie auch nur in der Oberfläche der Erde. Damit nun diese Bakterien ihre Tätigkeit ausüben können, müssen wir den Boden lockern, ihn luftdurchlässig halten, 4. um Bodenfeuchtigkeit für trockene Zeiten aufzuspeichern. Ein harter, verkrusteter Boden läßt die Niederschläge ablaufen und rasch verdunsten; eine gelockerte Oberfläche dagegen nimmt die Niederschläge auf und hält sie fest. Darum sagt eine alte Gärtnerregel auch: Hacken und lockern ist ebenso notwendig als düngen.

*

Für die Bodenlockerung gibt es sehr verschiedene Geräte. Für Blumentöpfe ist das hier abgebildete Gerät recht praktisch. Man kann damit arbeiten, ohne befürchten zu müssen, Pflanzen oder deren Wurzeln zu beschädigen. Es ist in einschlägigen Geschäften billig zu erstehen, kann auch aus starkem Draht selbst hergestellt werden. ck.

*

Was ist im August im Garten zu tun?

Balkon. Die Balkonpflanzen stehen in voller Blüte. Die Pflege ist jetzt gering. Es gilt vor allem, an heißen Tagen am Abend und am Morgen ausreichend zu gießen und allwöchentlich einmal des Abends flüssig zu düngen. Auch muß die Erde von Zeit zu Zeit gelockert werden.

Zimmerpflanzen: Die etwa noch im Zimmer befindlichen Palmen, Farne, Blattbegonien und sonstige Pflanzen benötigen, da sie in vollem Wachstum stehen, einer reichlichen Bewässerung und allwöchentlichen Nährsalzdüngung bis Mitte August. Es genügen 10 Gramm in 10 Liter Wasser aufgelöst. Ein Überbrausen des Blattwerks soll mehrere Male erfolgen, desgleichen alle vierzehn Tage ein Auflockern der Erdoberfläche der Töpfe und bei den Palmen ein Abwaschen der Unter- und Oberseite der Blätter mit lauwarmem Schmierseifenwasser.

Ziergarten: In diesem Monat werden Rosen auf „schlafendes Auge“ veredelt. Alle Zwiebelgewächse können versetzt werden. — Stauden werden durch Teilung vermehrt, Stecklinge werden in Töpfe oder in einen Kasten mit sandiger Erde gepflanzt. — Aurikel und Primeln werden gepflanzt. Stiefmütterchen, Vergißmeinnicht, Federnelken, Fingerhut, Glockenblumen und späte Silenen sind auszusäen. Von Nelken werden Absenker gemacht. Mit dem Legen von Blumenzwiebeln kann begonnen werden.

Gemüsegarten: Die abgeernteten Beete sind alsbald umzugraben, mit Kompost oder altem (nicht mit frischem) Miste zu düngen und zu bestellen. Zu pflanzen sind: Rosenkohl, Winterkohl, Winterendivien, Küchenkräuter wie Schnittlauch, Sauerampfer, Esdragon usw. Aussaaten werden gemacht von: Spinat, Schwarzwurzeln, Herbstrüben, Feldsalat, Radieschen und Wintersalat. Für die Frühjahrspflanzung: Blumenkohl, Weiß- und Rotkraut, Wirsing. — Die Saatbeete sind feucht zu halten; sie müssen also bei trockenem Wetter täglich mit der Brause gegossen werden.

Obstgarten: Die Ernte des frühen Kern- und Steinobstes beginnt. Das geschieht unter größter Schonung des Fruchtholzes. Fallobst ist aufzulesen und im Haushalt zu verwerten. Schwer behangene Äste sind sachgemäß zu stützen. — An den Formobstbäumen kann man jetzt Kahlstellen neu bekleiden, sei es durch Anplatten, Einsetzen von Augen oder von Fruchtholz. Beerensträucher können durch Ableger vermehrt werden; das geschieht durch Niederlegen der unteren Zweige und Bedeckung mit Erde. — Neue Erdbeerbeete werden am besten jetzt angelegt.

*

Tomaten sollten tunlichst an die Südseite von Wänden oder Spalieren gepflanzt werden, da diese Frucht sehr viel Wärme bedarf.

*

Durch regelmäßiges Gießen vermeidet man ein Platzen der Kohlrabiknollen.

*

Die Erträge an Bohnen und Erbsen sind bedeutend größer, wenn von Beginn der Ernte an regelmäßig durchgepflückt wird.

*

An den Spitzen entwickeln sich die meisten und besten Früchte, deshalb vermeide man das Beschneiden der Spitzen an Himbeerruten.

*

Mit bestem Erfolg wird die graue Ackerschnecke, die in besonderem Maße unseren Nutzpflanzen, namentlich dem Kopfsalat, Kohl usw., durch ihr massenhaftes Auftreten im Spätsommer und Herbst gefährlich wird, durch Bestäuben der heimgesuchten Pflanzen mit Ätzkalk bekämpft. Das geschieht am besten vor Tagesanbruch, nach Verlauf einer halben Stunde wiederholt man das Bestäuben. Auch durch Ausstreuen von Kalk auf die Beete können die Ackerschnecken von den Pflanzen ferngehalten werden.

*

Wie kommt man zu richtigen Obstsorten? Bei jeder Obstpflanzung ist die Wahl richtiger Sorten von größter Bedeutung. Aber noch vor dieser Wahl ist zu überlegen, welche Ansprüche der Haushalt an den Obstgarten stellt. „Das ganze Jahr über eigenes Obst“ ist die Grundforderung. Dabei darf nicht nur an den Frischgenuß gedacht werden, sondern zur Selbstversorgung eines Haushaltes gehört auch das Kochen von Marmeladen und Gelee, das Bereiten von Fruchtsäften und vielleicht auch die Weinherstellung. So muß auch Beeren- und Steinobst neben Kernobst im Garten vertreten sein. Der Anbau von Winterobst ist besonders zu berücksichtigen, damit gerade zur Zeit, wenn das Obst auf dem Markt teuer ist, genügend von der eigenen Ernte zur Verfügung steht.

*

Hierfür einige Zahlenbeispiele: Zehn mehrjährige Johannisbeersträucher liefern etwa 40 Kilogramm Früchte. Wenn 10 Kilogramm davon frisch verzehrt werden, können von dem Rest 20 Pfundgläser Gelee, 10 Liter unvergorener Saft und 10 Liter Wein hergestellt werden. Aus 20 Kilogramm Sauerkirschen können 10 Liter Sirup für Süßspeisen und 15 Pfund Marmelade bereitet werden. Drei kräftige Apfelbuschbäume können vielleicht 1,5 Zentner Früchte bringen, von denen auch ein Teil zu Gelee verwendet werden kann. Jedoch ist der Ertrag von Kernobst von Jahr zu Jahr schwankend, der von Beerenobst regelmäßiger, so daß für Brotaufstriche oder Getränke mehr Beerenobst zu pflanzen ist.

Obstsortenwahl. Erst wenn die wirtschaftlichen Fragen für die Obstpflanzung geklärt sind, kann man an die eigentliche Sortenwahl herangehen. Lehrbücher für Obstbau und Sortenbeschreibungen können zwar hierfür richtunggebend sein, aber die letzte Entscheidung über die Eignung für den speziellen Standort, gegeben durch Boden und Klima, kann für Kernobst so nicht immer gefunden werden. Da ist es wichtig, zu wissen, daß die Landwirtschaftskammern Listen über die geeignetsten Obstsorten für die einzelnen Gebietsteile führen. Und wem kein Fachmann zur Seite steht, der kann in der Nachbarschaft Umschau halten, welche Sorten in der Gegend mit Erfolg angebaut werden. Ein gutes Gedeihen im Nachbargarten wird für die einzelnen Obstsorten immer die beste Empfehlung sein, vorausgesetzt, daß die Eigenschaften der Frucht dem entsprechen, was wirtschaftlich von ihnen verlangt wurde. Gartenbauinspektor Schfd.

*

Der Krebs der Obstbäume. Der Krebs ist eine besonders häufig bei Apfelbäumen auftretende Krankheit. Er ist erkennbar durch tief in das Holz einschneidende und wie verbrannt aussehende Wunden, die von wulstigen Rändern begrenzt sind (Abb.). Die Größe dieser Wunden ist recht verschieden; jedoch vergrößert sich die Wunde schnell und gefährdet so den Baum, wenn nicht rechtzeitig Abhilfe geschaffen wird. Der Erreger des Krebses ist ein Pilz, der an kleinen Wunden in das Holz eindringt und sich von



dem Holz ernährt. Die Pilzsporen wachsen und breiten sich weiter aus und so entstehen die Krebswunden. Es gibt Apfelsorten, die besonders empfindlich sind, wie z. B. Winter-Goldparmäne, Weißer Winterkalvill u. a. m. Auch tritt der Krebs häufig an Bäumen auf, die durch Frost gelitten haben, ferner, wo Bäume in zu hohem Grundwasserstand stehen oder zu tief gepflanzt sind. Dies alles sind Ursachen, die ein gesundes Wachstum verhindern und mit deren Beseitigung man gleichzeitig dem Auftreten des Krebses entgegenwirkt. Die direkte Bekämpfung besteht in dem Ausschneiden der Wundstellen bis auf das gesunde Holz. Zum Schutz gegen das Eindringen von Feuchtigkeit bzw. Pilzen werden die Stellen mit Karbolineum oder Holzteer gut ausgestrichen. Äste mit größeren Wunden werden am besten ganz entfernt. Dr. Dö.

*

Meltau auf Azaleen. Diese Krankheit tritt erst seit etwa 10 Jahren auf und ist scheinbar noch nicht völlig erforscht. Man kann daher nur behaupten, daß es sich um eine „Art Meltau" handelt. Die Hauptsache ist, daß wir ein Gegenmittel im gemahlenen Rohschwefel kennen. (Schwefelblüte ist nicht so wirksam.) Vor dem Einschweseln muß die Pflanze mit dem Zerstäuber angefeuchtet werden, damit der Schwefel auch gut haften kann. Die blasenartigen Auftreibungen der Blätter hören dann auf. Man schwefle auch vorbeugend. i.

Für Haus und Herd.

Für heiße Tage.

Ostpreußischer Quarkpudding. Zutaten: 65 Gramm Butter, 250 Gramm Quark, 250 Gramm Grieß, ein Achtel Liter Milch, 150 Gramm Zucker, 2 Eier, ½ Paket Backpulver, 1 Zitrone, Prise Salz. Die Butter rührt man mit dem Zucker, Prise Salz und den Eigelb schaumig, dann fügt man nach und nach die übrigen Zutaten zu und zieht zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß unter den Teig. Dieser wird in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelkrumen ausgestreute Form gefüllt, muß im Wasserbade eine Stunde kochen, wird gestürzt und mit geschmortem Obst zu Tisch gegeben.

Schlesische Mohnschüssel. Zutaten: 250 Gramm gemahlener Mohn, 125 Gramm Semmelschnitten, 100 Gramm Zucker, ⅓ Liter Milch, 30 Gramm Rosinen, 30 Gramm Mandeln. In der Milch wird der Zucker gelöst und der Mohn damit zu einem glatten Brei verrührt, dann gibt man die Rosinen und die geriebenen Mandeln dazu. Die Semmelschnitten werden rasch durch leicht gesalzenes heißes Wasser gezogen und abwechselnd mit dem Mohnbrei in eine Schüssel geschichtet. Die Abschlußschicht muß aus Mohnbrei bestehen, sie wird mit gehackten Mandeln, Zucker und Rosinen bestreut.

Schleswiger Birnenspeise. Zutaten: 1 Kilogramm Birnen, 30 Gramm Butter, 75 Gramm Zucker, 3 Eier, Saft und Schale einer halben Zitrone, eine Prise Zimt und Salz, 125 Gramm durchgestrichenen frischen Quark; zum Teig: 3 Eier, 75 Gramm Zucker, 60 Gramm zerlassene Butter, 60 Gramm Kartoffelmehl, 80 Gramm Mehl, ½ Paket Backpulver, ⅓ Liter Milch. Der Teig wird aus den letztgenannten Zutaten zusammengerührt, man muß ihn auf einem großen Boden ausrollen, in eine gebutterte Springform legen und backen. Die Birnen werden geschält, geviertelt und in der Butter mit dem Zucker, Saft und etwas Zitronenschale mit möglichst wenig Wasser ganz weich geschmort, so daß man sie zu Brei zerrühren kann. Dazu gibt man den durchgeriebenen frischen Quark, die Eier und den Zimt und füllt die Masse in den gebackenen Teigboden. Man legt eine dünne Decke von etwas vorher zurückbehaltenem Teig auf, bestreicht die Oberfläche leicht mit Ei und bäckt die Speise solange, bis der Teigdeckel gar ist. Sie wird dann sofort zu Tisch gegeben. Man kann noch Birnenkompott nebenherreichen.

Dampfnudeln auf erzgebirgische Art. Zutaten: 750 Gramm Mehl, 20 Gramm Hefe, ein Achtel Liter Milch, 50 Gramm Fett, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz. Zum Backen: Ausstreichfett, Semmelbrösel, 1 Tasse Milch. Man bereitet einen Hefeteig, formt nach dem Aufgehen gleichmäßige runde Kugeln daraus und setzt diese nebeneinander in eine gut gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Auflaufform. Nachdem sie in dieser nochmals gegangen sind, werden sie im Ofen gebacken und, sobald sie anfangen zu bräunen, mit kochender Milch übergossen. Wenn die Milch eingezogen ist, ist das Gericht fertig. Man reicht zu den Dampfnudeln Vanillesoße oder Kompott.

Bayerischer Kartoffelpfannkuchen mit Äpfeln. Zutaten: 500 Gramm rohe geschälte Kartoffeln, 500 Gramm kalte gekochte Kartoffeln, 300 Gramm weiche Äpfel, 3 Eier, 50 Gramm Zucker, Milch, Mehl, Prise Salz, Ausbackfett. Die rohen wie auch die gekochten Kartoffeln werden gerieben und mit einander vermischt. Dazu rührt man die Eigelb, den Zucker, das Salz und etwas Mehl, gibt soviel Milch daran, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, der mit den weichen geschälten und fein geschnittenen Äpfelscheiben vermengt und zuletzt mit dem steifen Schnee der Eiweiß unterzogen wird. Aus dem Teig werden in Fett Pfannkuchen gebacken, die man beim Auftragen mit Zucker bestreut.

(Jedes Rezept ist für vier Personen berechnet.)

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.